



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 121]

नई दिल्ली, सोमवार, मार्च 21, 2005/फाल्गुन 30, 1926

No. 121]

NEW DELHI, MONDAY, MARCH 21, 2005/PHALGUNA 30, 1926

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 21 मार्च, 2005

सा.का.नि. 184(अ).—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 की धारा 23 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार, भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय (स्वास्थ्य विभाग) की अधिसूचना सं० सा.का.नि.555 (अ), तारीख 18 जुलाई, 2003 के अधीन भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग II, खंड 3, उपखंड (i) पृष्ठ 1 से 25 पर प्रकाशित किया गया था, जिसमें ऐसे सभी व्यक्तियों से, जिनसे उन्हें प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से, जिसको उक्त अधिसूचना से उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, साठ दिन की अवधि की समाप्ति से पूर्व आक्षेप और सुझाव मांगे गए थे ;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां 23 जुलाई, 2003 को जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और केन्द्रीय सरकार ने उक्त प्रारूप नियमों की बावत जनता से प्राप्त आक्षेपों या सुझावों पर सम्यक रूप से विचार कर लिया है ;

अतः, अब, केन्द्रीय सरकार, उक्त अधिनियम की धारा 23 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श करने के पश्चात् खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् —

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (प्रथम संशोधन) नियम, 2005 है ।

(2) यह राजपत्र में इनके अंतिम प्रकाशन की तारीख से छह मास के पश्चात् प्रवृत्त होंगे ।

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के नियम 55 की सारणी में , -

(क) मद सं. 27 से संबंधित हार्ड ब्यालड शुगर कन्फैक्शनरी और उनमें संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा ;

(ख) मद सं. 29 (ख) से संबंधित फाइड चाकलेट का लोप किया जाएगा ।

3. उक्त नियमों के परिशिष्ट ख में , -

(क) प्लांटेशन सफेद चीनी से संबंधित, मद क.07.01 में - " सल्फर डाइऑक्साइड 70 भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगा " शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् -

" उत्पाद में, परिशिष्ट " ग " में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जायेंगे, "

(ख) मिश्री से संबंधित मद क.07.01.01- सल्फर डाइऑक्साइड 70 भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगा " शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् -

" उत्पाद में, परिशिष्ट " ग " में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे, "

(ग) परिष्कृत चीनी से संबंधित मद सं. क 07.01.02 के अंत में निम्नलिखित शब्द जोड़े जाएंगे, अर्थात्

" उत्पाद में, परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे, "

(घ) खांडसारी चीनी से संबंधित मद क. 07.02 में, -

(i) सारणी में क्रम संख्या (iv) और उससे संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा ।

(ii) सारणी के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा , अर्थात् -

" उत्पाद में, परिशिष्ट " ग " में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे " "

(ड.) बूरा चीनी से संबंधित मद क. 07.02.01 में - " सल्फर डाइऑक्साइड प्रति दस लाख 150 भाग से अधिक नहीं होगा " शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् -

" उत्पाद में, परिशिष्ट " ग " में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे ,

(च) मधु से संबंधित मद क.07.03 में, -

(i) " 27° सेंटीग्रेड पर अपेक्षिक घनत्व --- भार में 1.35 प्रतिशत से कम नहीं होगा " शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् -

" 27° सेंटीग्रेड पर आपेक्षिक घनत्व .....1.35 से कम नहीं होगा । "

(ii) " कुल अपचायक चीनी .....भार में 65. प्रतिशत से कम नहीं होगा " शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् -

" कुल अपचायक चीनी .....भार में 65.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा " ।

(छ) गुड़ या जैगरी से संबंधित मद क. 07.05 में - " गुड़ या जैगरी में 70 भाग प्रति दस लाख से अनधिक सांद्रता में सल्फर डाइऑक्साइड हो सकेगा " के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा अर्थात् -

" उत्पाद में, परिशिष्ट "ग" में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे" ,

(ज) क्यूब चीनी से संबंधित मद क.07.06 में " सल्फर डाइऑक्साइड .....70 भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगा " शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् -

" उत्पाद में, परिशिष्ट " ग " में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे" ,

(झ) डेक्सट्रोस से संबंधित मद क. 07.07 में - " सल्फर डाइऑक्साइड का अंश 70 भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगा " शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् -

" उत्पाद में, परिशिष्ट " ग " में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे" ,

(ञ) गोल्डन सिरप से संबंधित मद क. 07.08 में - " सल्फर डाइऑक्साइड का अंश 70 भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगा " शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् -

" उत्पाद में, परिशिष्ट " ग " में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे" ,

(ट) मिष्ठलेपन चीनी से संबंधित मद क.07.09 में - " और अन्य किसी विजातीय पदार्थ रहित होगी " शब्दों के पश्चात् निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् -

" उत्पाद में, परिशिष्ट " ग " में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे " ,

(ठ) शुष्कित ग्लूकोस सीरप से संबंधित मद क.07.11 में—खंड (4) और उससे संबंधित प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्—

" उत्पाद में, परिशिष्ट " ग " में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे " ,

(ड) कम और अधिक वसा वाला कोको पाउडर से संबंधित मद क.10.06 में - " या कवक ग्रसनहीं होगा " शब्दों के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् -

" उत्पाद में, परिशिष्ट " ग " में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे " ,

(ढ) खाद्य सामान्य नमक से संबंधित मद क.15 में - सारणी के पश्चात् , दोनों परन्तुकों का लोप किया जाएगा, और

निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् -

" उत्पाद में परिशिष्ट " ग " में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे । जल में अविलेय कुल पदार्थ, जहां केकिंग - रोधी कारक जोड़ा गया है, 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा और शुष्क आधार पर सोडियम क्लोराइड अंश, भार के आधार पर 97.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा " ।

(ण) आयोडीन नमक से संबंधित मद क. 15.01 में, दोनो परन्तुकों का लोप किया जाएगा, और अंत में निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् -

" उत्पाद में परिशिष्ट " ग " में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे । जल में अविलेय कुल पदार्थ , जहां केकिंग- रोधी कारक जोड़ा गया है, 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा और शुष्क आधार पर सोडियम क्लोराइड अंश, भार के आधार पर 97.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा " ।

(त) लोह प्रबलित सामान्य नमक से संबंधित मद क.15.02 में, परन्तुका का लोप किया जाएगा, और अंत में निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् -

" उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे ।  
जल में अविलेय कुल पदार्थ, जहां केकिंग- रोधी कारक जोड़ा गया है, शुष्क भार आधार पर  
2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा ।

(थ) चीनी क्वथित कन्फैक्शनरी से संबंधित मद क. 25.01 में, -

(i) खंड ( xvi) से(xix).(xxi) से (xxiv) और (xxvi) तथा उनसे  
संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा ।

(ii) खंड (xxxiv) और उसकी प्रविष्टियों के पश्चात् " इसमें कृत्रिम मधुकारक  
नहीं होंगे " । और " खनिज तेल(खाद्य श्रेणी) यदि वह स्नेहक के रूप में " प्रयुक्त हों, भार  
0.2 प्रतिशत की सीमा से अधिक नहीं होगा । " शब्दों और अंकों का लोप किया जाएगा ।

(iii) " इसमें प्रति दस लाख 350 भाग से अनधिक सांद्र सल्फर डाइ आक्साइड  
हो सकेगा " । अंत में आए शब्दों का लोप किया जाएगा ।

(iv) अंत में निम्नलिखित शब्द अंतःस्थापित किया जाएगा , अर्थात् -

" उत्पाद में परिशिष्ट ' ग ' में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे ।

(थ) लोर्जेज से संबंधित मद क. 25.02 में,

(i ) खंड ( xv) और(xiv),(xviii), (xx) और (xxi) तथा उनसे  
संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा ।

( ii) खंड ( xxi) और उसकी प्रविष्टियों के पश्चात् " इसमें कृत्रिम  
मधुकारक नहीं होंगे " शब्दों का लोप किया जाएगा ।

(iii) अंत में आने वाले "इसमें प्रति दस लाख 350 भाग से अधिक सांद्र सल्फर डाइ  
आक्साइड हो सकेगी" शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित शब्द अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :—

" उत्पाद में परिशिष्ट ' ग ' में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए

जा सकेंगे "

962 GI/05-2

(द) चूड़गम और बबलगम से संबंधित मद क. 25.02.01 में ,

( i ) खंड (क) , (छ) से (ज) (ठ) (ड़) (ण), (थ) से (न) और उनसे संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा ।

( ii ) अंत में निम्नलिखित शब्द अन्तःस्थापित किया जाएगा , अर्थात् -

‘ उत्पाद में परिशिष्ट ‘ ग ’ में अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे ’

(ध) चाकलेट से संबंधित मद क. 25.03 में , -

( i ) प्रथम पैरा में, ‘ और गैर प्रतिषिद्ध सुरुचिकारक पदार्थ ’ शब्दों का लोप किया जाएगा ।

( ii ) दूसरे पैरा और उसके परन्तुक के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् - ‘ सामग्री विकृत गंध या अन्य दुर्गन्ध , कीट और कवक ग्रसन, गंदगी , अपमिश्रक तथा अपहानिकर या हानिकर द्रव्य से मुक्त होगी ’

(iii) क्रमसंख्या 1 और 2 तथा उनसे संबंधित प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् -

(क) खाद्य नमक

(ख) गर्म मसाले और मसाले

(ग) अनुज्ञात पायसी और स्थायी कारक

(घ) अनुज्ञात प्रचुदादकों और उभय प्रतिरोधकों

‘ उत्पाद में परिशिष्ट ‘ ग ’ अनुज्ञात खाद्य योजक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे ’

4. परिशिष्ट ‘ ग ’ में सारणी 11 के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् -

सारणी 12  
चीनी और नमक में प्रयोग के लिए खाद्य योजकों की सूची

खाद्य योजक का नाम	परिष्कृत चीनी	मिष्ठ लेपन चूर्णित चीनी	डेक्सट्रोस	ग्लूकोस सीरप	सुखाया हुआ ग्लूकोस सीरप	खाद्य सामान्य नमक/आयोडीन नमक/लौह प्रबलित सामान्य नमक	मिश्री, गुड़ या जैगरी, प्लांटेशन सफेद चीनी, क्यूब चीनी, गोल्डन सीरप	खांडसारी चीनी (सल्फर चीनी), बूरा	खांडसारी चीनी (दिसी)
क	परिष्कृत	मिष्ठ लेपन चूर्णित चीनी	डेक्सट्रोस	ग्लूकोस सीरप	सुखाया हुआ ग्लूकोस सीरप	खाद्य सामान्य नमक/आयोडीन नमक/लौह प्रबलित सामान्य नमक	मिश्री, गुड़ या जैगरी, प्लांटेशन सफेद चीनी, क्यूब चीनी, गोल्डन सीरप	खांडसारी चीनी (सल्फर चीनी), बूरा	खांडसारी चीनी (दिसी)
सल्फर डाइऑक्साइड	अधिकतम 20 पी पी एम	अधिकतम 20 पी पी एम	अधिकतम 70 पी पी एम	अधिकतम 40 पी पी एम	अधिकतम 40 पी पी एम नियम 42 (य) के अधीन विनिर्दिष्ट रूप में किसी लेबल के अधीन कनफैक्शनरी		अधिकतम 70 पी पी एम	अधिकतम 150 पी पी एम	

ख-	एकल मिश्रित कोकिंग कारक	अथवा रुप में रोधी										
1.	कैल्सियम और मैग्नीशियम कार्बोनेट		अधिकतम 15 ग्राम /किग्रा.	-								



2.	कैल्सियम और के मैग्नीशियम फॉस्फेट	-	अधिकतम 15 ग्राम/ कि. ग्रा.	-	-	-	अधिकतम 20 ग्राम/ कि. ग्रा.	-	-	-	-
3.	कैल्सियम, मैग्नीशियम, एल्युमि नियम या सोडियम के सिलिकेट अथवा सिलिकॉन डाइऑक्साइड	-		-	-	-		-	-	-	-
4.	एल्युमिनियम, अमोनियम, कल्सियम, पोटेशियम या सोडियम के माइसिस्टेड्स, पाल्मिटेड्स या स्टीयरैट्स	-	अधिकतम 15 ग्राम/ कि. ग्रा.	-	-	-	अधिकतम 20 ग्राम/ कि. ग्रा.	-	-	-	-
ग	क्रिस्टल मोडिफायर										
	कैल्सियम, सोडियम अथवा पोटेशियम फॉस्फोसाइनाइड, एकल अथवा मिश्रित रूप में, जिन्हें फॉस्फोसाइनाइड के रूप में व्यक्त किया जाता है।	-		-	-	-	अधिकतम 10 पी पी एम	-	-	-	-

## सारणी 13

कोको पाउडर, चॉकलेट, कठोर क्वथित चीनी कन्फेक्शनरी, चूड़गम/बबलगम में प्रयोग करने के लिए खाद्य योजकों की सूची

क्र. सं.	योजकों के नाम	कोको पाउडर	चाकलेट सफेद, दुग्ध सादा, मिश्रित, भरा हुआ	चीनी आधारित/चीनी रहित कन्फेक्शनरी	लीजेज	चूड़गम, बबलगम
कं.	परिरक्षक (एकल अथवा मिश्रित रूप में)					
1.	बेंजोइक एसिड, सोडियम बेंजोएट, पोटेशियम बेंजोएट	अधिकतम 1500 पी पी एम	अधिकतम 1500 पी पी एम	अधिकतम 1500 पी पी एम	-	अधिकतम 1500 पी पी एम
2.	सल्फर डाइऑक्साइड	अधिकतम 2000 पी पी एम	अधिकतम 150 पी पी एम	अधिकतम 2000 पी पी एम	अधिकतम 350 पी पी एम	अधिकतम 2000 पी पी एम
3.	सारबिक एसिड एवं इसके कैल्सियम, पोटेशियम नमक, (सारबिक एसिड के रूप में परिकल्पित किया जाता है)	अधिकतम 1500 पी पी एम	अधिकतम 1000 पी पी एम	अधिकतम 2000 पी पी एम	-	अधिकतम 1500 पी पी एम
4.	नियम 53 के अधीन यथा सूचीबद्ध वर्ग 1 के परिरक्षक	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी

ख	कैकिंग-रोधी कारक (एकल अथवा मिश्रित रूप में)							
1.	कैल्सियम फॉस्फेट	अधिकतम						
2.	सिलिकॉन डाइऑक्साइड	10 ग्राम/ कि. ग्रा.						
3.	सोडियम एल्युमिनियम सिलिकेट					अधिकतम 10 ग्राम/ कि. ग्रा.	एम जी पी	जी एम पी
ग.	रंग (विनिर्दिष्ट सीमाओं के भीतर परन्तु एक ही वर्ग अर्थात् या तो प्राकृतिक अथवा कृत्रिम, के भीतर एकल अथवा मिश्रित रूप में प्रयोग किए जा सकते हैं )							
(क)	प्राकृतिक - एकल अथवा मिश्रित रूप में							
1.	क्लोरोफिल	-	अधिकतम			100 पी पी	एम केवल भरे	जी एम पी
2.	कैरेमल	-				हुए चाकलेट	में	
3.	करक्यूमिन अथवा हल्दी	-						
4.	बीटा-कैरोटीन	-						
5.	बीटा-एपो 8-कैरोटेनल	-						

6.	बीटा-एपो कैरोटेनोइक अम्ल का ईथाइलईस्टर	-	अधिकतम 100 पीपीएम केवल भरे हुए चाकलेट में	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
7.	बीटा- कैरोटेनोइक अम्ल का मिथाइलईस्टर	-				
8.	कैन्थैक्सनथाइन	-				
9.	रिबोफ्लेविन (लैक्टोफ्लेविन)	-				
10.	एन्नेटो	-				
11.	केसरी (सैफ्रॉन)	-				

(ख)	कृत्रिम रंग एवं अकार्बनिक रंजक द्रव्य पदार्थ (एकल अथवा मिश्रित रूप में)					
1.	एस्त्रोसाइन	-	अधिकतम 100 पीपीएम केवल भरे हुए चाकलेट में	अधिकतम 100 पी.पी. एम.	अधिकतम 100 पी.पी. एम.	अधिकतम 100 पी.पी. एम.
2.	कारमोइसिन	-				
3.	पोनसिया 4 आर	-				
4.	फास्ट ग्रीन एफ सी एफ	-				
5.	इंडिगो कारमाइन	-				
6.	ब्रिलिएंट ब्ल्यू-एफ सी एफ	-				
7.	सन सेट येलो-एफ सी एफ	-				
8.	टारटरजीन	-				

9.	टाइटेनियम डाइऑक्साइड	-	-	अधिकतम 10000 पी.पी. एम.	अधिकतम 10000 पी.पी. एम.
घ	सुरिचक तत्व (एकल अथवा मिश्रित रूप में)				
1.	प्राकृतिक सुरिचक एवं प्राकृतिक सुरुचक पदार्थ/प्रकृति समरूप सुरुचिक पदार्थ/कृत्रिम सुरुचिक पदार्थ	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
2.	वैनिलिन	-	अधिकतम 1 ग्रा/किग्रा	जी एम पी	जी एम पी
3.	इथाइल वैनिलिन	-	एकल या मिश्रित रूप में	जी एम पी	जी एम पी

ड.	पायसीकारक (एकल अथवा मिश्रित रूप में)	जी एम पी	जी एम पी	मानक में यथा विनिर्दिष्ट	मानक में यथा विनिर्दिष्ट	मानक में यथा विनिर्दिष्ट
1.	खाद्य वसायुक्त अम्लों के मोनो एवं डाइग्लिसराइड	जी एम पी	जी एम पी	मानक में यथा विनिर्दिष्ट	मानक में यथा विनिर्दिष्ट	मानक में यथा विनिर्दिष्ट
2.	लेसिथिन	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.	जी एम पी	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.
3.	फॉस्फेटिक अम्लों के अमोनिया नमक	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.
4.	वसायुक्त अम्लों के सूक्रोस ईस्टर	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.

962 GI/05-4

5.	पॉलिग्लिसरोल पॉलिशिसिनोटािएट	-	अधिकतम 05ग्रा/किग्रा.	मानक में यथा विनिर्दिष्ट	मानक में यथा विनिर्दिष्ट	
6.	सॉरबिटन मोनोस्टीयरेट	-				
7.	सॉरबिटन ट्राइस्टीयरेट	-	अधिकतम 10ग्रा/किग्रा.			
8.	पॉलिजाइथिलीन मोनोस्टीयरेट	-				
9.	कैरेजीन	-	-			
10.	संशोधित स्टार्च	-	-			
11.	ग्लिसरोल	-	जी एम पी			
ब	क्षारीय कारक (एकल अथवा मिश्रित रूप में)					
1.	सोडियम, पोटेशियम, कैल्शियम, मैग्नीशियम, अमोनियम कार्बोनेट	वसारहित कोको पर 0.5 प्रतिशत (एकल)	जी एम पी	कैल्शियम कार्बोनेट जी एम पी	-	कैल्शियम कार्बोनेट/ मैग्नीशियम कार्बोनेट- जी एम पी

2.	सोडियम, पोटेशियम, कैल्शियम, मैग्नीशियम, $k_2CO_3$ के रूप में बाइकार्बोनेट	अथवा मिश्रित रूप में)	जी एम पी	कैल्शियम बाई कार्बोनेट/सोडियम बाई कार्बोनेट जी एम पी	सोडियम बाई कार्बोनेट जी एम पी	-
3.	सोडियम, पोटेशियम, कैल्शियम, मैग्नीशियम, अमोनियम हाइड्रोजेनसल्फाइड					-

क्र.सं.	निष्पत्ती करने वाले कारक/अप्लीकारक	कोको अंश पर पी2 ओ5 के रूप में 2.5 ग्रा./किया. अधिकतम	पी2 ओ5 के रूप में 2.5 ग्रा./किया. अधिकतम	पी2 ओ5 के रूप में 1300 पी.पी.एम. अधिकतम	जी एम पी	पी2 ओ5 के रूप में 22000 पी.पी.एम. अधिकतम
1.	फॉस्फोरिक अम्ल	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
2.	साइट्रिक अम्ल	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
3.	एल-टारटरिक एसिड	5 ग्रा./किया. अधिकतम	5 ग्रा./किया. अधिकतम	2000 पी.पी.एम. अधिकतम	जी एम पी	3000 पी.पी.एम. अधिकतम
4.	सोडियम हेक्साग्रेट फॉस्फेट	-	-	बफरिंग तत्व के रूप में जी.एम.पी.	-	-
5.	मैलिक एसिड	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी

ज	एन्टिऑक्सिडेंट	-	अधिकतम 200 पी पी एम	अधिकतम 100 पी पी एम	-	अधिकतम 250 पी पी एम
1.	बी एच ए	-	-	-	-	-
2.	टी बी एच क्यू	-	-	-	-	-
3.	टोकोफेरॉल	-	-	-	-	-
4.	एस्कॉरबिल प्लैमिटेट	-	-	-	-	-
5.	प्रोपिलगैलेट	-	-	-	-	-
6.	एल-एसकार्बिक एसिड	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
7.	लीसिथिन	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी

अ	जेली बनाने वाले कारक	-	-	जी एम पी	-	-
1.	जिलेटिन (खाने योग्य)	-	-	-	-	-
2.	अगर-अगर	-	-	-	-	-
3.	सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेल्युलोज	-	-	-	-	-
अ	स्नेहक	-	-	-	-	-



1.	सिलखडी	-	-	अधिकतम 0.2 प्रतिशत	अधिकतम 0.2 प्रतिशत	अधिकतम 0.2 प्रतिशत
2.	मिष्ठलेपन चीनी	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
3.	खनिज तेल	-	-	अधिकतम 0.2 प्रतिशत	अधिकतम 0.2 प्रतिशत	अधिकतम 0.2 प्रतिशत
4.	ग्लिसरीन	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
5.	पैराफीन मोम या तरल पैराफीन (खाने योग्य)	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
6.	कैल्शियम/मैग्नेशियम/सोडियम सिट्रिक अम्ल का सोडियम लवण	-	-	जी एम पी	जी एम पी	जी एम पी
ट.	प्रकीर्ण	-	-	-	-	जी एम पी
	फॉस्फेटयुक्त पदार्थ	-	-	-	-	जी एम पी

[फा. सं. पी-15014/15/2002-पी एच (खाद्य)]

रीता तेवतिया, संयुक्त सचिव

टिप्पणी.—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 भारत के राजपत्र के भाग II, खंड 3, में  
का.नि.आ. 2105 तारीख 12-9-1955 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और इन्हें तथा अंतिम  
बार संख्या सा.का.नि. 821(अ) तारीख 21-12-2004 द्वारा संशोधित किए गए।

962 GI/05-5

**MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE****(Department of Health)****NOTIFICATION**

New Delhi, the 21st March, 2005

**G.S.R. 184(E).**— Whereas a draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, was published, as required by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), at pages 1 to 25 in the Gazette of India, Extraordinary, Part II, section 3, sub-section(i) dated the 18<sup>th</sup> July, 2003 in the notification of the Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health), number G.S.R. 555(E), dated the 18<sup>th</sup> July, 2003 inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby before the expiry of a period of sixty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification, were made available to the public;

And whereas the copies of the said Official Gazette were made available to the public on the 23<sup>rd</sup> July, 2003.

And whereas objections or suggestions received from the public within the specified period on the said draft rules have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by Section 23 of the said Act, the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, hereby makes the following rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, namely:—

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration ( I ...Amendment) Rules, 2005.
- (2) They shall come into force six months from the date of their final publication in the Official Gazette.

2. In Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, in rule 55, in the table, -

- (a) item no. 27 relating to hard boiled sugar confectionary and entries relating thereto shall be omitted;
- (b) item no. 29 (b) relating to filled chocolate shall be omitted.

3. In Appendix B of the said rules,-

- (a) in item A.07.01 relating to Plantation white sugar, for the words "Sulphur dioxide shall not exceed 70 parts per million", the following shall be substituted, namely :-

"The product may contain food additives permitted in Appendix C";

- (b) in item A.07.01.01 relating to Misri, for the words "Sulphur dioxide shall not exceed 70 parts per million", the following shall be substituted, namely :-

"The product may contain food additives permitted in Appendix C";

- (c) in item A.07.01.02 relating to Refined Sugar, following words shall be added in the end, namely, -

"The product may contain food additives permitted in Appendix C";

- (d) in item A.07.02 relating to Khandsari Sugar, -

- (i) in the Table, the serial number (iv) and entries relating thereto shall be omitted.
- (ii) after the Table, the following shall be inserted, namely :-

"The product may contain food additives permitted in Appendix C";

- (e) in item A.07.02.01 relating to Bura Sugar, for the words "Sulphur Dioxide shall not exceed 150 parts per million", the following shall be substituted, namely:-

"The product may contain food additives permitted in Appendix C";

- (f) in item A.07.03 relating to Honey,-

- (i) for the words "Specific Gravity at 27°C - Not less than 1.35 percent by mass", the following shall be substituted, namely :-

“Specific gravity at 27°C - Not less than 1.35”;

- (ii) for the words “Total reducing sugar - Not less than 65 percent by mass”, the following shall be substituted, namely:-

“Total reducing sugars - Not less than 65.0 percent by mass”;

- (g) in item A.07.05 relating to Gur or Jaggery, for the words “Gur or Jaggery may contain sulphur dioxide in concentration not exceeding 70 parts per million”, the following shall be substituted, namely :-

“The product may contain food additives permitted in Appendix C”;

- (h) in item A.07.06 relating to Cube Sugar, for the words “Sulphur dioxide.....Not more than 70 ppm”, the following shall be substituted, namely :-

“The product may contain food additives permitted in Appendix C”;

- (i) in item A.07.07 relating to Dextrose, for the words “Sulphur dioxide content shall not exceed 70 ppm”, the following shall be substituted, namely :-

“The product may contain food additives permitted in Appendix C”;

- (j) in item A.07.08 relating to Golden Syrup, for the words “Sulphur dioxide content shall not exceed 70.0 ppm”, the following shall be substituted, namely :-

“The product may contain food additives permitted in Appendix C”;

- (k) in item A.07.09 relating to Icing Sugar, after the words “or any other extraneous matter.”, the following shall be inserted, namely:-

“The product may contain food additives permitted in Appendix C”;

- (l) in item A.07.11 relating to Dried Glucose Syrup, for clause (d) and entries relating thereto, the following shall be substituted, namely:-

“The product may contain food additives permitted in Appendix C”;

- (m) in item A.10.06 relating to Low and High Fat Cocoa Powder, after the words, “or fungus infestation.”, the following shall be inserted, namely:-

“The product may contain food additives permitted in Appendix C”;

- (n) in item A.15 relating to Edible Common Salt, after the Table, both the provisos shall be omitted; and the following shall be inserted, namely:-

“The product may contain food additives permitted in Appendix C. The total matter insoluble in water where an anticaking agent has been added shall not exceed 2.2 percent and sodium chloride content on dry basis shall not be less than 97.0 percent by weight”;

- (o) in item A.15.01 relating to Iodised Salt, both the Provisos shall be omitted; and the following shall be inserted in the end, namely:-

“The product may contain food additives permitted in Appendix C. The total matter insoluble in water where an anticaking agent has been added shall not exceed 2.2 percent and sodium chloride content on dry basis shall not be less than 97.0 percent by weight”;

- (p) in item A.15.02 relating to Iron Fortified Common Salt, the Proviso shall be omitted; and the following shall be inserted in the end, namely:-

“The product may contain food additives permitted in Appendix C. The total matter insoluble in water where an anticaking agent has been added shall not exceed 2.2 percent on dry weight basis”;

- (q) in item A.25.01 relating to Sugar Boiled Confectionery,

- (i) clauses (xvi) to (xix), (xxi) to (xxiv) and (xxvi) and entries relating thereto shall be omitted;
- (ii) after clause (xxxiv) and entries thereto, the words “It shall not contain artificial sweeteners” and the words and figures “mineral oil (food grade) if used as a lubricant, shall not exceed 0.2 percent by weight” shall be omitted;
- (iii) the words “It may contain Sulphur Dioxide in concentration not exceeding 350 parts per million”, occurring in the end, shall be omitted;
- (iv) the following words shall be inserted in the end, namely:-

“The product may contain food additives permitted in Appendix C”;

96241/05-6

(r) in item A.25.02 relating to Lozenges,

- (i) clauses (xv) and (xvi), (xviii), (xx) and (xxi) and entries relating thereto shall be omitted;
- (ii) after clause (xxi) and entries thereto, the words "It shall not contain artificial sweeteners" and the words and figures "mineral oil (food grade) if used as lubricant, shall not exceed 0.2 percent by weight", shall be omitted;
- (iii) for the words "It may contain Sulphur Dioxide in concentration not exceeding 350 parts per million", occurring at the end, the following words shall be substituted, namely:-

"The product may contain food additives permitted in Appendix C";

(s) in item A.25.02.01 relating to Chewing gum & Bubble gum, -

- (i) clauses (a),(g) to (j), (l), (m), (o),(q) to (t) and entries relating thereto shall be omitted;
- (ii) the following shall be added in the end, namely:-

"The product may contain food additives permitted in Appendix C";

(t) in item A.25.03 relating to Chocolate,-

- (i) in the first paragraph, the words "and non-prohibited flavouring agents", shall be omitted.
- (ii) for the second paragraph and proviso thereto, the following shall be substituted, namely:-

"The material shall be free from rancidity or off odour, insect and fungus infestation, filth, adulterants and any harmful or injurious matter".

- (iii) for serial number 1 and 2 and entries relating thereto, the following shall be substituted, namely:-
  - (a) edible salts
  - (b) spices and condiments
  - (c) permitted emulsifying and stabilizing agents
  - (d) permitted sequestering and buffering agents.

The product may contain food additives permitted in Appendix C";

4. In Appendix C, after Table 11, the following shall be inserted, namely: -

**"Table 12.**  
**List of Food Additives for use in Sugars and Salt**

	Name of Food Additive	Refined Sugar	Sugar Icing/powdered Sugar	Dextrose	Glucose Syrup	Dried Glucose syrup	Edible Common Salt/Iodised Salt/Iron Fortified Common Salt	Misri, Gur, or Jaggery, Plantation White Sugar, Cube Sugar, Golden Syrup	Khandsari Sugar(Sulphur sugar), Bura Sugar	Khandsari Sugar (Desi)
<b>A</b>	<b>Preservative</b>									
1	Sulphur Dioxide	20 ppm max.	20 ppm max.	70 ppm max.	40 ppm max.	40 ppm max., "Suphurdioxide" may be present in an amount not exceeding 150 p.p.m. if the product is intended for manufacture of confectionery to be sold under a label as specified under rule 42 (X).	-	70 ppm max.	150 ppm max.	-
<b>B</b>	<b>Anticaking agents singly or in combination</b>									
1	Carbonates of calcium and magnesium	-	15 gm/kg max.	-	-	-	20 gm/kg max.	-	-	-
2	Phosphate of calcium and magnesium	-		-	-	-		-	-	-
3	Silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium or silicon dioxide	-		-	-	-		-	-	-

	Name of Food Additive	Refined Sugar	Sugar Icing/powdered Sugar	Dextrose	Glucose Syrup	Dried glucose syrup	Edible Common Salt/Iodised Salt/Iron Fortified Common Salt	Misri, Gur, or Jaggery, Plantation White Sugar, Cube Sugar, Golden Syrup	Khandsari Sugar(Sulphur sugar), Bura Sugar	Khandsari Sugar (Desi)
4	Myristates, palmitates or stearates of aluminium, ammonium, calcium, potassium or sodium	-	15 gm./kg max.	-	-	-	20 gm./kg max.	-	-	-
C	<b>Crystal modifiers</b>									
1	Calcium, Sodium or Potassium Ferrocynides singly or in combination expressed as Ferrocynide	-	-	-	-	-	10 ppm max.	-	-	-



"Table No. 13

List of Food Additives for use in Cocoa Powder, Chocolate, Sugar Boiled Confectionery, Chewing Gum / Bubble Gum.

TABLE

Sl.No.	Name of Additives	Cocoa Powder	Chocolate - White, Milk, Plain, Composite, Filled	Sugar based / Sugar free confectionery	Lozenges	Chewing Gum / Bubble Gum
A.	<b>PRESERVATIVES</b>					
	(Singly or in Combination)					
1	Benzoic Acid, Sodium Benzoate, Potassium Benzoate.	1500 ppm max.	1500 ppm max.	1500 ppm max.	-	1500 ppm max.
2	Sulphur di-oxide	2000 ppm max.	150 ppm max.	2000 ppm max.	350 ppm max.	2000 ppm max.
3	Sorbic Acid and its Calcium, Sodium, Potassium Salts (calculated as Sorbic Acid)	1500 ppm max.	1000 ppm max.	2000 ppm max.	-	1500 ppm max.
4.	Class I preservative as listed under Rule 53	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
B.	<b>ANTICAKING AGENTS</b>					
	(Singly or in Combination)					
1	Calcium Phosphate	10 gm/kg max.	-	-	-	-
2	Silicon Dioxide		-	-	-	-
3	Sodium Aluminium silicate		-	-	10 gm/kg max.	-
C	<b>COLOURS</b> (Can be used singly or in combination within the specified limits but within the same class i.e. either natural or synthetic					
(a)	<b>Natural: singly or in combination</b>					
1	Chlorophyll	-	Max 100ppm in filled chocolate only	GMP	GMP	GMP
2	Caramel	-				
3	Curcumin or Turmeric	-				
4	Beta-carotene	-				

962 GI/05-7

Sl.No.	Name of Additives	Cocoa Powder	Chocolate - White, Milk, Plain, Composite, Filled	Sugar based / Sugar free confectionery	Lozenges	Chewing Gum / Bubble Gum
5	Beta-apo-8' carotenal	-	Max 100ppm max. in filled chocolate only	GMP	GMP	GMP
6	Ethylester of Beta-apo-8' carotenoic acid	-				
7	Methylester of Beta-apo-8' carotenoic acid	-				
8	Canthaxanthin	-				
9	Riboflavin(Lactoflavin)	-				
10	Annatto	-				
11	Saffron	-				
(b)	Synthetic colour and inorganic colouring matter (singly or in combination)					
1	Erythrosine	-	Max 100ppm in filled chocolate only	100 ppm max.	100 ppm max.	100 ppm max.
2	Carmoisine	-				
3	Ponceau 4R	-				
4	Fast Green FCF	-				
5	Indigo Carmine	-				
6	Brilliant Blue-FCF	-				
7	Sunset Yellow FCF	-				
8	Tartrazine	-				
9.	Titanium Dioxide	-	-	10000 ppm max.	-	10000 ppm max.
D.	FLAVOURS (singly or in combination)					
1	Natural Flavour and Natural Flavouring substances / Nature identical flavouring substances / Artificial Flavouring Substances	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
2	Vanilin	-	1 gm/kg max. singly or in combination	GMP	GMP	GMP
3	Ethyl Vanilin	-				
E.	EMULSIFIER (singly or in combination)					
1	Mono and Diglycerides of edible fatty acids	GMP	GMP	As provided in the	As provided	As provided in
2	Lecithin	10 gm/kg max.	GMP			
3	Ammonium Salts of Phosphadic acids	10gm/kg max.	10gm/kg max.			

Sl.No.	Name of Additives	Cocoa Powder	Chocolate - White, Milk, Plain, Composite, Filled	Sugar based / Sugar free confectionery	Lozenges	Chewing Gum / Bubble Gum		
4	Sucrose esters of fatty acids	10gm/kg max.	-	standard	in the standard	the standard		
5	Polyglycerol polyricinoleate	-	5gm/kg max.	As provided in the standard	As provided in the standard	As provided in the standard		
6	Sorbitan monostearate	-	10gm/kg max.					
7	Sorbitan tristearate	-						
8	Polyxyethylene Sorbitan monostearate	-						
9	Carageenan	-	-					
10	Modified starches	-	-					
11	Glycerol	-	GMP					
F	ALKALIZING AGENTS (singly or in combination)							
1	Sodium, Potassium, Calcium, Magnesium, Ammonium carbonates	0.5 percent max. on fat free cocoa (singly or in combination)	GMP	Calcium carbonate - GMP	-	Calcium carbonate / magnesium carbonate - GMP		
2	Sodium, Potassium, Calcium, Magnesium, Bicarbonates as K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>			Calcium bi-carbonate / Sodium bi-carbonate - GMP	Sodium bi-carbonate - GMP	-		
3	Sodium, Potassium, Calcium, Magnesium, Ammonium Hydroxide							
G	NEUTRALIZING AGENTS / ACIDULENTS							
1	Phosphoric Acid	2.5gm/kg max. as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> on cocoa fraction	2.5gm/kg max. as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	1300 ppm max. as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	-	22000 ppm max. as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>		
2	Citric Acid	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		
3	L-Tartaric Acid	5gm/kg max.	5gm/kg max.	2000 ppm max.	GMP	3000 ppm max.		
4	Sodium Hexamete Phosphate	-	-	GMP as buffering agent	-	-		
5	Malic Acid	-	GMP	GMP	GMP	GMP		
H	ANTIOXIDANTS							
1	BHA	-	200 ppm max.	100 ppm max.	-	250 ppm max.		
2	TBHQ	-	200 ppm max.	100 ppm max.	-	250 ppm max.		

SL No.	Name of Additives	Cocoa Powder	Chocolate - White, Milk, Plain, Composite, Filled	Sugar based / Sugar free confectionery	Lozenges	Chewing Gum / Bubble Gum
3	Tocopherol	-	750 ppm max.	500 ppm max.	GMP	1500 ppm max.
4	Ascorbyl Palmitate	-	200 ppm max.	-	-	-
5	Propylgallate	-	200 ppm max.	-	-	-
6	L-Ascorbic Acid	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
7	Lecithin	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
<b>I</b>	<b>JELLYFYING AGENTS</b>	-	-	-	-	-
1	Gelatine (Food Grade)	-	-	GMP	-	-
2	Agar Agar	-	-		-	-
3	Sodium Carboxy Methyl Cellulose	-	-		-	-
<b>J</b>	<b>LUBRICANTS</b>	-	-	-	-	-
1	Talc	-	-	0.2 percent max.	0.2 percent max.	0.2 percent max.
2	Icing Sugar	-	-	GMP	GMP	GMP
3	Mineral Oil	-	-	0.2 percent max.	0.2 percent max.	0.2 percent max.
4	Glycerine	-	-	GMP	GMP	GMP
5	Paraffin Wax or liquid Paraffin (Food Grade)	-	-	GMP	GMP	GMP
6	Calcium / Magnesium / Sodium Salts of Stearic Acid	-	-	GMP	GMP	GMP
<b>K</b>	<b>MISCELLANEOUS</b>	-	-	-	-	-
1	Phosphated Starch	-	-	-	-	GMP

[F. No. P-15014/15/2002-PH (Food)]

RITA TEAOTIA, Jt. Secy.

**Note :** The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India *vide* S.R.O. 2105 dated the 12-9-1955 and were last amended *vide* G.S.R. No. 821(E) dated the 21-12-2004.